

Fleisch von der Domäne Frankenhausen

Nutztiere sollten artgerecht und mit Respekt gehalten und gefüttert werden. Alles andere ist auf Dauer nicht nachhaltig für uns Menschen und für unsere Umwelt. Um den ökologischen Landbau weiterzuentwickeln, forscht der Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften an der Universität Kassel-Witzenhausen und bei uns auf der Domäne Frankenhausen.

Bei der Haltung und Zucht achten wir darauf, die Tiere durch gutes Stallklima, komfortable Stalleinrichtung und ökologisch-nachhaltiges, selbst erzeugtes Futter gesund zu erhalten. Das Verhalten und Wesen der Tiere spielt für die Bio-Landbau-Forschung ebenso eine Rolle wie die Arbeitsbedingungen der Menschen, die mit den Tieren arbeiten.

Unsere Rinder

Wir halten Schwarzbuntes Niederungsrind – eine alte, selten gewordene Rinderrasse, die sich durch positive Eigenschaften auszeichnet, wie beispielsweise eine ruhige Art im Umgang, gute Gesundheit und ein hohes Lebensalter. Diese Rasse ist in der Lage, aus dem Grundfutter wie Weide, Heu und Silage eine gute Milchleistung zu erzielen. Dabei ist das Fleisch der jungen Rinder sehr gut und kräftig im Geschmack. Ohne langen Tiertransport lassen wir im Nachbarort Calden bei einem noch handwerklich arbeitenden Fleischer schlachten. Testen Sie einmal unsere Produkte und stellen Sie fest, dass die Preise für unser Bio-Fleisch wirklich fair sind.

Wenn Sie Fleisch kaufen möchten ...

Wir bieten einmal im Monat frisches Rindfleisch an. Sie können uns mailen oder mit uns am Telefon besprechen, was Sie bekommen möchten. Oder Sie bestellen ganz einfach fertige Pakete (Standard oder Gourmet), in denen wir von allem etwas für Sie zusammenstellen, vom Steak bis zum Suppenfleisch, von der Roulade bis zum Gulasch. Im Gourmetpaket ist nur Brat- und Schmorfleisch.

Wir verpacken das Fleisch ins Vakuum und beschriften es, so dass Sie es bequem einfrieren können. Rindfleisch können Sie so gut ein ganzes Jahr aus der Tiefkühltruhe nach und nach verwenden (Schweinefleisch und Hähnchen ca. 6 Monate). Die beste Art, das Fleisch langsam und schonend aufzutauen ist, es über Nacht in den Kühlschrank zu legen.

Ihr Paket können Sie zu unseren Hofladenzeiten abholen: donnerstags und freitags von 10.00 bis 18.00 Uhr. Haben Sie Fragen zum Thema Bio-Fleisch, zu Erzeugung und Verarbeitung? Sprechen Sie uns an.

Wann gibt es frisches Fleisch?

Die Termine für das Frischfleisch geben wir regelmäßig über unseren Mail-Rundbrief bekannt. Wie bekommen Sie unseren Rundbrief? Schreiben Sie uns einfach eine e-mail und bitten um Aufnahme in den Verteiler: hofladendomaene@uni-kassel.de oder tragen Sie sich selbst auf unserer Webseite ein.

Wichtig: Wenn Sie etwas bestellen, geben Sie bitte Ihre Telefonnummer für eventuelle Rückfragen an. Oder rufen Sie uns ganz einfach an:

Hessische Staatsdomäne Frankenhausen, 34393 Grebenstein, Tel.: 0561/804 1440

hofladendomaene@uni-kassel.de

Öffnungszeiten Hofladen: Donnerstag und Freitag von 10-18 Uhr, Samstag von 10-14 Uhr

Informationen zu Preisen und Produkten*

Bio-Rindfleisch

Gibt es in der Regel in der letzten Woche eines Monats frisch, ansonsten aus dem Tiefkühlschrank im Hofladen.

- **Standardpaket 10kg, 120,00 €:**
enthält ca. 0,75 kg **Steaks**, 1,25 kg **Rouladen**, 3 kg **Braten**, 1 kg **Gulasch**, 2 kg **Hackfleisch**, 2 kg **Suppenfleisch**
- **Standardpaket 5 kg, 60,00 €**
in entsprechenden Anteilen s. o.
- **Gourmetpaket 5kg, 77,00 €**
enthält ca. 0,75 kg **Steaks**, 1,25 kg **Rouladen**, 3 kg **Braten**
- **Rindfleisch individuell:**
Rumpsteaks kg 25,00 €, **Hüftsteaks** kg 23,00 €, **Filet** kg 42,00 €, **Rouladen** kg 16,00 €, **Braten** kg 15,50 €, **Gulasch** kg 14,00 €, **Hochrippe** kg 10,00 €, **Hackfleisch** kg 11,00 €, **Beinscheiben** kg 8,00 €, **Suppenfleisch** kg 8,00 €, **Leber, Zunge, Herz** kg 9,00 €

Bio-Schweinefleisch

Gibt es in der Regel in der Monatsmitte frisch, ansonsten tiefgekühlt im Hofladen.

- **Paket 5 kg, 75,00 €:**
enthält ca. 1 kg **Steaks**, 1 kg **Schnitzel**, 1 kg **Kotelett**, 1 kg **Braten**, 1 kg **Hackfleisch**)

Wildfleisch

Das Wildfleisch, das wir Ihnen ab und zu anbieten, stammt von unserem Jagdpächter und unseren Flächen. Es ist nicht als Bio zertifiziert, weil das bei Wild natürlich schwierig ist. Rehe sind allerdings sehr standorttreu. Geschossen wird das Wild ohne Blei.

Bio-Lammfleisch

von Bioland-Betrieb Gut Giesenhagen, geschlachtet und verarbeitet im Biolandbetrieb Gut Fahrenbach. Die Lämmer sind im Durchschnitt 8-12 Monate alt.

Bio-Geflügel

zweimal im Monat frisch

- **Hähnchen** von Bioland Frischgeflügel Roth, Witzenhausen – kg 12,60 €.
- **Frankenhäuser Suppenhühner** – kg 7,70 €.
- **Enten das ganze Jahr** von Biolandbetrieb Dorn & Schmidt aus Witzenhausen.
- **Weihnachtsgänse** von Biolandbetrieb Gut Giesenhagen – kg 19,00 €
Weihnachtsenten von Biolandbetrieb Gut Giesenhagen – kg 19,00 €

An den Tagen vor Weihnachten verkaufen wir jedes Jahr Gänse (ca. 3,5-5 kg) und Enten (2-3,5 kg). Abholung bei uns im Hofladen, mit Glühweinstand und Bratwürstchen. Bitte rechtzeitig ab Oktober vorbestellen.

Immer alles verfügbar? Da wir kein Supermarkt sind und auch keine Metzgerei, sondern ein landwirtschaftlicher Betrieb, natürlicherweise nicht. Wir bemühen uns aber gerne, Ihre Wünsche zu erfüllen.

* Alle hier genannten Preise können geringfügig abweichen. Wir sind den Anbauverbänden **Bioland** und **Naturland** angeschlossen und werden von der Gesellschaft für Ressourcenschutz DE-ÖKO-039 kontrolliert.